โกเนี้ยว®

ลูกชิ้นปลากรายแท้ 100%

นครสวรรค์



5 ดาว
OTOP



FISH BALLS

MADE FROM THE CROWN FEATHERBACK FISH













60-2-00241-2-0001

รางวัล OTOP GRAND SALE 5 ดาวระดับประเทศปี 2547

รางวัลผลิตภัณฑ์ อาหารดีเด่น ประจำปี 2538

เหนียว อร่อย ถูกหลักอนามัย

ปราศจากสารบอแรกซ์ และ วัตถุกันเสีย

EXP. 8.2. 2009

10/5 ถ.โกสีย์ 21 (ศวิตชาต 1) อ.เมือง จ.นครสวรรค์ โทร. (056)222627,220436, (01)6800960 Net Weight 500 g.

FISH BALLS

koneo โกเนี้ยว®



MADE FROM THE CROWN FEATHERBACK FISH

The fish balls made of the crown featherback fish are famous throughout Thailand as the very special quality products from Chao Phraya river. There are various uses and recipes for cooking the crown featherback fish.

The technique is carefully developed with World Standards in Nakhon Sawan, the origin of the Chao Phraya river.

Keep refridgerated under 1-4 ℃

Ingredients Crown Featherback fish 97%
Salt 3%

Nutrition Facts

Serving size : 30 pieces (1/3 cup, 55 grams)
Serving(s) per package : 9

Amount Per Serving		
Calories 35	Calories from Fat 0	
		%Daily Value*
Total Fat	0 g	**0 %**
Saturated Fat	0 g	**0 %**
Cholesterol	30 mg	**10 %**
Sodium	460 mg	**19 %**
Total Carbohydrate	less than 1 g	**0 %**
Dietary Fiber	0 g	**0 %**
Sugars	0 g	
Protein	9 g	
Vitamin A **0 %** • Vitamin C **0 %**		
Calcium **2 %** • Iron less than **2 %**		

* Percent Daily Values are based on a 2,000 calorie diet. Your daily values may be higher or lower depending on your calorie needs.

	Calories	2,000	2,500
Total Fat	Less than	65 g	80 g
Sat Fat	Less than	20 g	25 g
Cholesterol	Less than	300 mg	300 mg
Sodium	Less than	2,400 mg	2,400 mg
Total Carbohydrate		300 g	375 g
Dietary Fiber		25 g	30 g

Calories per gram
Fat 9 . Carbohydrate 4 . Protein 4

Preparation

Sauce dipping : 1 minute in boiling water. and to be served with salads

Thai curry soup, Thai green curry soup : Cook the fish balls with spice, curry or herbs

TomYum : Boil the fish balls and mushrooms with the TomYum ingredients. Add fish sauce, lime juice and fresh chilli.

BBQ style : Fry over hot coals

วิธีการเก็บรักษา

เพื่อความสดและอร่อยควรแช่เย็นช่องธรรมดา ไว้ในอุณหภูมิ 1–4 ˚C หลังเปิดซองควรรับประทานให้หมดภายใน 2–3 วัน

วิธีการปรุงอาหาร

ลวกจิ้ม : ต้มน้ำให้เดือดแล้วนำลูกชิ้นลงในน้ำเดือดประมาณ 1 นาที รับประทานกับผักสดและน้ำจิ้มรสเด็ดตามต้องการ

แกง : แกงป่า, แกงเขียวหวาน, ต้มจืด

ต้มยำ : ต้มน้ำให้เดือด ใส่เครื่องต้มยำ เห็ดฟาง ลูกชิ้นปลากราย เติมน้ำปลา น้ำมะนาว พริกขี้หนูสด

ปิ้ง ย่าง : บนกะทะร้อน

ได้รับการถ่ายทอดรายการลูกชิ้นปลา ทางทีวีสี

ช่อง 3	รายการโลกใบเล็ก
ช่อง 5	รายการอาหารจานเดียว
ช่อง 7	รายการเปิบพิศดาร
ช่อง 9	รายการไม่ลองไม่รู้
ช่อง 11	รายการอาบเหงื่อต่างน้ำ

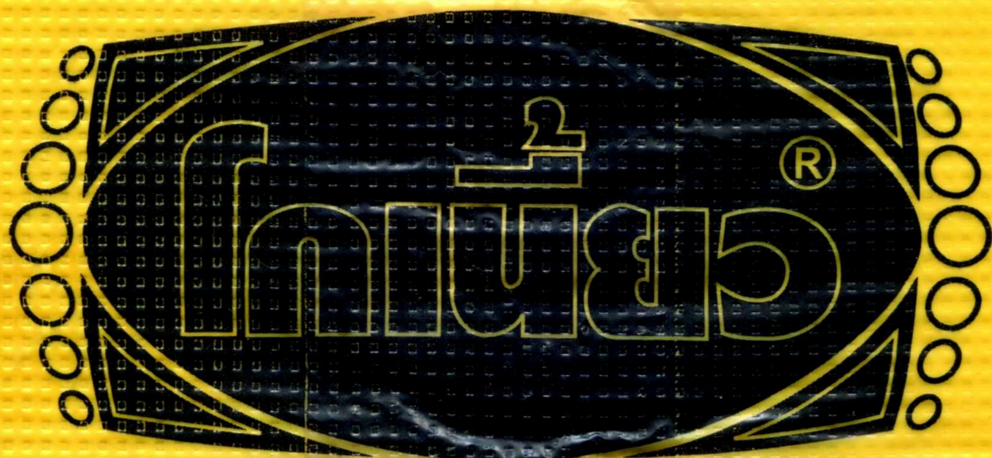


Manufactured by : 49/72 Sawanvidhi Rd., Muang district, Nakornsawan 60000
Tel : (056)222627, (01)6800960

ปลาฝากเมืองนครสวรรค์



" อร่อย เต็มๆคำ กับลูกชิ้นปลากรายแท้โกเนี้ยว "





ไม่ลองไม่รู้

SINCE 1992



ชิมแล้ว...เยี่ยม

รางวัลผลิตภัณฑ์อาหารสำเร็จรูปดีเด่น
ประจำปี พ.ศ. 2538

ลูกชิ้นปลากราย ทอดมันปลากรายแท้ 100 %ไม่ใส่สารกันบูด



60-2-00241-2-0001

มีจำหน่ายปลีก-ส่ง

Tel. 0-5622-2627,0-1680-0960 Fax : 0-5622-0436